

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson et émulsion parmesan 19 €
- Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre de noix, crèmeux de panais, réduction vin jaune et chips de panais 21€
- Terrine de foie gras mi-cuit, gelée de muscat et vinaigre de cassis, poudre de brioche toastée 18 €
- Pressé de tête de veau aux cèpes servi tiède, mousseux d'ail fumé, pickles d'oignons rouges et persil frit, salade de fines herbes 14 €
- Crèmeux de chèvre frais, marmelade de betterave crapaudine au gingembre sur un sablé aux noix, pistaches concassées 14 €

POISSONS

- Filet de poisson sauvage (Bar ou Saint-Pierre) et cannelloni de coquillages au safran, confit d'agrumes et émulsion coquillages 25 €
- Comme un pot-au-feu, filet de turbot, tartare de langoustines, palourdes farcies, légumes et bisque de crustacés 28 €
- Pavé de thon mi-cuit mariné aux graines de coriandre, crème de curry, mousseline d'artichauts et brunoise de citron confit au sel 19 €

VIANDES

- Suprême de pigeon rôti, croquette de cuisses confites, salsifis à l'estragon glacés au jus, croquants de châtaignes 25 €
- Joue de bœuf Black Angus braisée aux petits légumes, sauce au vin rouge, émulsion sarrasin et sarrasin croquant 19 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre,
jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre 19 €

*L'origine de la viande bovine et d'origine française
sauf la joue de bœuf qui est d'origine irlandaise*

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

DESSERTS

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
cacahuètes, tuile cacao et sablé chocolat 10 €

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, mousse noix de coco 10 €

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut, tuile
de caramel et mousse nougat 9 €

Fine tartelette de compotée de pommes et kumquat, chantilly fromage blanc
au miel et au pain d'épice 8 €

Comme un vacherin, palet ananas caramélisé au rhum, crème mascarpone
vanille et sorbet ananas 8 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten,
fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri,
œufs, lait, soja, moutarde).*

N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes.

MENU RETOUR DU MARCHE (hors boissons)

plat et dessert 17 euros
entrée et plat 19 euros
entrée plat et dessert à 21 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Plat et dessert 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Crèmeux de chèvre frais, marmelade de betterave crapaudine au gingembre
sur un sablé aux noix, pistaches concassées

ou

Pressé de tête de veau aux cèpes servi tiède, mousseux d'ail fumé,
pickles d'oignons rouges et persil frit, salade de fines herbes

* * * *

Pavé de thon mi-cuit mariné aux graines de coriandre, crème de curry,
mouseline d'artichauts et brunoise de citron confit au sel

ou

Joue de bœuf Black Angus braisée aux petits légumes, sauce au vin rouge,
émulsion sarrasin et sarrasin croquant

* * * *

Fine tartelette de compotée de pommes et kumquat, chantilly fromage blanc
au miel et au pain d'épice

ou

Comme un vacherin, palet ananas caramélisé au rhum, crème mascarpone
vanille et sorbet ananas

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 32 euros

Terrine de foie gras mi-cuit, gelée de muscat et vinaigre de cassis,
poudre de brioche toastée

* * * *

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre

* * * *

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut,
tuile de caramel et mousse nougat

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 43 euros

Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson
et émulsion parmesan

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre de noix, crèmeux de panais,
réduction vin jaune et chips de panais

* * * * *

Filet de poisson sauvage (Bar ou Saint-Pierre) et cannelloni de coquillages au
safran, confit d'agrumes et émulsion coquillages

ou

Suprême de pigeon rôti, croquette de cuisses confites, salsifis à l'estragon
glacés au jus, croquants de châtaignes

* * * * *

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
caca huètes, tuile cacao et sablé chocolat

ou

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, mousse noix de coco

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*